Pão da Sobrevivência

Ingredientes:

2 xíc. de **aveia *(flocos finos);***
2,5 xíc. de **leite em pó Integral;**
1 xíc. de **açúcar;**
0,5 pacote de **gelatina de limão;**
3 colheres *(sopa)* **de mel.**

Preparo:

Coloque todos os ingredientes secos, com exceção da gelatina, numa tigela à parte. Acrescente um pouco de água ao mel para dissolvê-lo. Junte a seguir a gelatina já dissolvida no mel diluído e coloque tudo na tigela com os ingredientes secos misturando bem. *Apenas se for necessário para tornar a massa mais úmida*, vá acrescentando aos poucos algumas colheres de água fervida. Não deve ficar muito mole.
Leve ao forno médio por 20 minutos.
Após assado e frio envolva cada pão com papel alumínio e guarde em caixa bem fechada para melhor conservação. Melhor se fizer pães pequenos.

Obs.: Este pão dura de 7 a 8 meses sem estragar.